



Co-funded by
the European Union



Projektdurchführer: **MAS Rozkvět, z.s.**

Projektname: **Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa**

Projektakronym: **CulHerCis22**

Das Projekt umfasste Veranstaltungen, die sich in erster Linie an die breite Öffentlichkeit richteten und sehr gut angenommen wurden, sowie an Gastronomie-Experten, darunter auch angehende Fachleute. Ziel war es, eine moderne Neuinterpretation des kulinarischen Erbes der Zisterzienser unter aktiver Beteiligung der breiten Öffentlichkeit und Fachwelt zu präsentieren.

Wer sich nicht sicher war, was er von einem europäischen Kooperationsprojekt zum kulinarischen Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa erwarten sollte, fand bei der ersten öffentlichen Ausstellung eine klare Antwort: Die Teilnehmer kamen in den Genuss eines Erlebnisses für alle Sinne, mit köstlichen Gerichten, die eine Vielfalt an Aromen und Düften boten, sowie Lektionen aus der Geschichte. Es war kein Zufall, dass für diese Präsentation die beliebte Veranstaltung „Futrování na Farských“ (Schlemmen im Pfarrhaus), ein offenes Streetfood-Festival in der Stadt **Žďár nad Sázavou** (09/2023, Tschechische Republik), ausgewählt wurde.

Die Besucher erhielten Informationen über die laufenden Forschungen zu Archivquellen aus den wichtigsten Quellen – von Dr. Michael Brauer, Leiter des Fachbereichs Gastrosophie an der Paris Lodron Universität Salzburg (P.L.U.S.), und einem Mitglied seines Teams, Herrn Julian Bernauer, der für die Sortierung der relevanten Archive und die Übertragung ihrer Inhalte in moderne Sprache verantwortlich ist.

Mehr als 200 Personen hatten die Gelegenheit, vier Gerichte zu probieren, die nach Rezepten aus Zisterzienserklöstern zubereitet wurden, die für diese Ausstellung ausgewählt worden waren – gebackener Karpfen mit Kräutern, Hähnchen in süß-saurer Fruchtsauce, Mangold mit Eieromelette und Ragout aus Goldpilzen mit Gewürzen. Der lokale Koch Jan Novák sorgte dafür, dass diese Gerichte den ganzen Nachmittag über wunderschön präsentiert wurden.

Wir haben die Präsentation auf der Bühne als Erlebnis-Kochkurs mit einem lokalen Kochprofi konzipiert, was auch gute Voraussetzungen für die langfristige Nachhaltigkeit der Aktivität in der Region und ihre Weiterentwicklung über den Rahmen des Projekts hinaus geschaffen hat (*Anmerkung: Die Veranstaltung inspirierte eine Folgeveranstaltung, „Futrování na Farských“ im Herbst 2025, über den Rahmen des Projekts hinaus, in Zusammenarbeit mit Vertretern der Zisterzienserklösterregionen Žďár nad Sázavou (CZ) und Zwettl (AT), bei der die kulinarische Tradition und die traditionelle Karpfenzucht vorgestellt wurden.*

Die geplante Teilnehmerzahl (200) wurde zweifellos überschritten, da mehrere tausend Menschen an der gesamten öffentlichen Veranstaltung teilnahmen; 200 Kostproben wurden verteilt, 400 Flyer mit den verwendeten Rezepten wurden vor Ort gedruckt und verteilt, und bei jeder der drei Shows auf der Bühne versammelte sich eine geschätzte Menschenmenge von über hundert Personen um die Bühne.

Die zweite kulinarische Erlebnisveranstaltung fand im November 2023 in **Velehrad** (Tschechische Republik) in Verbindung mit der lokalen Weinbautradition statt, die vom Zisterzienserorden begründet wurde. Um die Veranstaltung Experten aus den Bereichen Tourismus und Weinbau vorzustellen, wurde die Gelegenheit genutzt, die

Präsentation mit der Veranstaltung „Cistercian Cup“ zu verbinden, bei der Verkostungen barocker Rezepte mit Verkostungen lokaler Weine kombiniert wurden. Insgesamt wurden 150 Portionen nach den Forschungsergebnissen der Paris Lodron Universität Salzburg (P.L.U.S.) zubereitet – ähnlich wie in Žďár, wobei hauptsächlich gängige Zutaten verwendet wurden – insbesondere Hähnchen auf süß-saurer Fruchtbasis, wobei auch Trauben verwendet wurden (), was die Aufmerksamkeit der Anwesenden auf sich zog (dieses Rezept wird auf jeden Fall in dem im Rahmen des Projekts zu veröffentlichenden Kochbuch erscheinen). An der Veranstaltung nahmen etwa 200 Personen teil, die auch Flyer mit den verwendeten Rezepten erhielten; die Rezepte wurden anschließend auf Facebook @Cisterciácké krajiny veröffentlicht, damit die breite Öffentlichkeit sie nutzen kann.

Die Fokussierung auf die Zielgruppe der breiten Öffentlichkeit im Jahr 2023 hat das Bewusstsein für das Projekt, seine insgesamt positive Wahrnehmung und die öffentliche Bekanntheit deutlich gesteigert.





Die Veranstaltungen im Jahr 2024 richteten sich ebenfalls stärker an die Fachöffentlichkeit, wiederum in Kombination mit Präsentationen für die breite Öffentlichkeit – auch dank der Tatsache, dass bereits mehr historische Rezepte und Dokumentationen aus Zisterzienserklöstern, insbesondere aus der Barockzeit, recherchiert worden waren.

Und welcher Ort könnte für kulinarische Entdeckungen zisterziensischer Rezepte aus der Barockzeit besser geeignet sein als die reale Umgebung? Daher fand eine weitere Veranstaltung für Fachleute im ehemaligen Verwaltungs- und Wirtschaftszentrum des Klosters Ebrach in **Sulzheim** (Deutschland) statt – heute wird das Gebäude für Veranstaltungen als Erlebnisrestaurant mit Übernachtungsmöglichkeit genutzt. Der derzeitige Besitzer des Schlosses, Herr Armin Pöter, war ebenfalls anwesend. Als erfahrener Gastgeber und Koch verwandelte er die vorgeschlagenen Rezepte mit Begeisterung und Neugierde in ihre moderne Form und bereitete dabei mühelos auch vegane Varianten zu. Angesichts des Zeitpunkts der Veranstaltung vor Ostern (15. März 2024) standen die meisten der ausgewählten Rezepte im Zeichen der „Zisterzienser-Fastenzeitküche“, aber diejenigen, die einen asketischen Abend erwarteten, wurden angenehm überrascht. Die barocken Fastengerichte waren nicht so reichhaltig und raffiniert wie die, die an wichtigen Feiertagen serviert wurden, aber frittiertes Gebäck und herzhaft gefüllte Füllungen sorgten für lang anhaltende Sättigung. Zum Beispiel geröstete Kohlsuppe – eine einfache, aber schmackhafte Fastensuppe. Oder Fischpastete, deren herzhaft gefüllte Füllung durch Ingwer, Muskatnuss und Nelken eine angenehm exotische Note erhielt. Ähnlich verhält es sich mit Fischknödeln – frittierten Bällchen, gewürzt mit Rosinen, geriebenem Lebkuchen, „gelbem Gewürz“ und einer Reihe weiterer Zutaten (*das vollständige Rezept wird in einem Kochbuch erscheinen, das im Rahmen des Projekts in gedruckter Form und online veröffentlicht wird*). Zehn Personen nahmen an der Veranstaltung teil.

Die Authentizität des Settings zeigte sich auch bei einer weiteren Veranstaltung in Österreich. Die Präsentation von Rezepten aus Zisterzienserklöstern **bei einer zweitägigen Veranstaltung in Rein** (Österreich) wurde in Zusammenarbeit mit einem Expertenteam der Abteilung für Gastrosophie der Paris Lodron Universität Salzburg (P.L.U.S.) und Prof. Dagmar Parmová, einer Expertin für Tourismus und Gastronomie aus České Budějovice, organisiert. Seit seiner Gründung im Jahr 1129 ist das Kloster Rein ununterbrochen vom Zisterzienserorden als aktiver Konvent geführt und damit das älteste noch funktionierende Kloster dieses Ordens weltweit. Damit war es nicht nur ein würdiger Veranstaltungsort, sondern auch perfekt auf den Inhalt der Veranstaltung abgestimmt. Die Abtei Rein stellte für diesen Anlass ihren Festsaal zur Verfügung. Dieses Bankett zeigte, dass die kulinarische Tradition der Zisterzienser nicht nur historisch wertvoll ist, sondern auch in der zeitgenössischen modernen Gastronomie und bei festlichen Abendveranstaltungen, bei denen alte Traditionen in einem authentischen Rahmen wieder zum Leben erweckt werden, hervorragend eingesetzt werden kann.

Während des sogenannten Schöffenhahls (Programm am 27. September 2024) wurden historische Gerichte neu interpretiert und von dramaturgischen Lesungen begleitet. Gleichzeitig fand ein Treffen von Experten aus Österreich, Tschechien und Deutschland statt, darunter Vertreter von Organisationen, die mit dem Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum Wien () verbunden sind. Insgesamt nahmen 100 Personen an der Veranstaltung teil. Professionelle Köche präsentierten Gerichte, deren Rezepte aus Zisterzienserklöstern stammen, und die Zusammensetzung jedes Gangs wurde genau nach den Aufzeichnungen aus den Archiven (1653) zusammengestellt. Auf der Grundlage dieser Recherchen wurde ein Menü kreiert, das historische Authentizität mit moderner Umsetzung verband. Gang 1: Bratwürste mit Orangenschale, süßer Kohl mit Zimt und Sultaninen, Hecht in blauer Soße, Zander-Soufflé, eingelegte Rote Beete, herzhaftes Pilztarte, Kirschsoupe, dicke Suppe mit in Schmalz gebackenem Brot, Weinsuppe; Gang 2: Hähnchen mit Meerrettichsauce, gekochtes Wild mit Apfelsauce, ganze gebratene Lammkeule, gebratener Schweinebauch, Kürbisgemüse, Mangold mit Eierfüllung, Kohl und Rüben (weiß/rot), Roggenbrot mit Fladenbrot auf dem Tisch serviert; Gang 3: Arzberger Stollenkäse (Hartkäse), Deutschmannkäse, Blauschimmelkäse, kandierte Früchte, Nüsse, frisches Obst (Birnen, Trauben, Äpfel).

Im Original: Tracht 1.: Bratwürste mit Orangenzesten, Süßes Kraut mit Zimt und Rosinen, Hecht blau, Soufflierter Zander, Allerei Rüben gebeitz, Kirschsoupe, Kraftsuppe mit Schmalzgebackenem Brot, Weinsuppe. Tracht 2.: Huhn mit Meerrettichsoße, gekochter Hirsch mit Apfelsauce, Lammkeule im Ganzen (ohne Wald), Schweinebraten (Brüsti), Kürbisgemüse, Mangold mit Eierfüllung, Kraut und Rüben (weiß/rot), Roggenfladenbrot am Tisch serviert. Tracht 3.: Hartkäse vom Arzberger Stollenkäse, Käse vom Deutschmann, Schimmelkäse, kandierte Früchte, Nüsse, frisches Obst (Birnen, Trauben, Äpfel).



Der Samstag, 28. September 2024, fand **im Außenbereich des Klosters Rein** statt, der sich für größere öffentliche Veranstaltungen eignet, und stand unter dem Motto „Kunst und Küche“. Neben lokalen Produkten und Produzenten präsentierte sich auch die Universität Paris Lodron in Salzburg erneut als Partner des kulinarischen Projekts der Öffentlichkeit. Ergänzt wurde das Programm durch lokale traditionelle Musik, lokale Spezialitäten, Verkostungen traditioneller Apfelsorten aus der Region und Klosterprodukte. Dem Publikum wurden Kräutertees und eine attraktive Verkostung einfacher saisonaler Pfannengerichte angeboten, die von Salzburger Köchen direkt über dem Feuer zubereitet wurden: Fischfrikadellen (bekannt als „Knoflíčky“, das Rezept finden Sie in unserem „Zisterzienser“-Kochbuch) in verschiedenen Variationen und in Teig gebackene Äpfel mit Kräutern. Die geplante Teilnehmerzahl (200) wurde zweifellos überschritten, denn etwa 1.500 Personen nahmen an der öffentlichen Veranstaltung teil. Es wurden etwa 200 Kostproben serviert und vor Ort Flyer mit den verwendeten Rezepten verteilt, die mit dem neuen Cisterscapes-Logo (europäisches Netzwerk zisterziensischer Landschaften, seit April 2024 Träger des Europäischen Kulturerbe-Siegels) grafisch gestaltet waren.



Die Präsentation eines Themenmenüs auf der Grundlage von Rezepten aus Zisterzienserklöstern unter Verwendung von Klosterprodukten in der zeitgenössischen Gastronomie fand im Rahmen einer Veranstaltung in **Vyšší Brod** (18. November 2024, Tschechische Republik) im Hotel Šumava in Zusammenarbeit mit Herrn Jiří Franc statt, der das Refektorium-ähnliche Speiseerlebnis durch das Vorlesen ausgewählter Kapitel aus der Regel des heiligen Benedikt (RB 39, RB 40 und RB 41) ergänzte. Das Menü umfasste Zander und Forelle mit Bratkartoffeln (Fisch aus dem Zisterzienserkloster in Vyšší Brod), Dessertkäse aus einem österreichischen Kloster und St.-Bernhard-Lebkuchen mit Pflaumenmarmelade und Vanillesauce (das Rezept für diese „süße Leckerei“ ist auch in den im Rahmen des Projekts veröffentlichten und online verfügbaren Druckmaterialien zu finden; das Rezept wurde für den Hotelgebrauch angepasst). An der Veranstaltung nahmen 20 Mitglieder der Öffentlichkeit und Vertreter der Partner teil.

Die Hauptaufgabe des Projekts bestand darin, das europäische Kulturerbe in einer benutzerfreundlichen Form für die Hauptzielgruppe des Projekts – die breite Öffentlichkeit – zugänglicher zu machen; das Publikum, auf das wir uns in den Jahren 2023 und 2024 vorrangig konzentriert haben, mit insgesamt mindestens 680 Teilnehmern an den Veranstaltungen in diesen Jahren. Die Veranstaltungen wurden in erster Linie über soziale Medien, Websites und Plakate am Veranstaltungsort sowie durch Pressemitteilungen und persönliche Einladungen bekannt gemacht. Dank der Zusammenarbeit mit dem Prager Büro des Programms „Kreatives Europa“ (CE) wurde das Projekt 2024 erneut in die prestigeträchtige Präsentation der CE-Projekte in der Tschechischen Republik aufgenommen. Das Projekt wird in der Broschüre „STORIES-3“ über bewährte Verfahren vorgestellt, und im Dezember 2024 war eine persönliche Präsentation des Projekts Teil einer Präsentation der von der Europäischen Union finanzierten Programme, des Programms Kreatives Europa und seiner Vorteile durch eine der Projektextpertinnen, Frau Martina Schutová.

Im Jahr 2025 konzentrierten wir uns auf die Zielgruppe „junge Menschen“ durch eine Kombination aus kulinarischen Erlebnisveranstaltungen und Bildungsaktivitäten, die vor den Veranstaltungen in (Žďár nad Sázavou, Vyšší Brod) stattfanden und den Schülern einen besseren Einblick in die Zisterzienser und die Prinzipien ihrer Küche auf der Grundlage von Selbstversorgung und Unabhängigkeit gemäß der Grundregel des Ordens „Ora & labora“ vermittelten.





An beiden Standorten – Žďár nad Sázavou und Vyšší Brod – fanden thematische Kurse statt: „Kleiner Meisterkoch“ (Žďár nad Sázavou) und „Kreuz und quer durch das Kloster“ (Vyšší Brod), die das Thema des kulinarischen Erbes der Zisterzienser aufgriffen. An den Kursen nahmen gemischte Gruppen von etwa 15 und 12 Personen im Alter von 6 bis 17 Jahren teil (Zielgruppe: Jugendliche).

An beiden Orten wurden zwei Veranstaltungen organisiert, um die erworbenen Fähigkeiten zu präsentieren – eine für eine kleinere Gruppe von Besuchern (Žďár nad Sázavou – Aktivclub, Vyšší Brod – Klosterküche und Innenhof des Besucherzentrums) und eine öffentliche Präsentation in Form einer Gartenparty (Žďár nad Sázavou – Farská humna, Vyšší Brod – Klostergarten). Die Teilnehmer des Kurses „Kleiner Meisterkoch“ präsentierten sich mit Verkostungen von herzhaften und süßen Backwaren, oft in sehr fantasievollen Variationen mit saisonalen Früchten – zum Beispiel Pfannkuchenspieße mit Erdbeeren – und kalten Speisen (hauptsächlich Fisch- oder Gemüsespreads). Bei der Veranstaltung für die breite Öffentlichkeit auf dem Pfarrgelände konnten die Besucher ihre eigenen Kartoffelpuffer zubereiten, „vom Schälen der Kartoffeln bis zum Bestreichen der gebackenen Puffer mit Marmelade“ (auch hier wurden wieder möglichst viele lokale traditionelle Zutaten und Rezepte verwendet). Die örtliche Adolpha-Kolping-Berufsschule für Gastronomie nahm ebenfalls an dieser Veranstaltung teil.

In Vyšší Brod wurden in Zusammenarbeit mit den Köchen der Klosterküche Gemüsesuppe, gebratener Karpfen mit Kartoffelsalat und Lebkuchen „à la Benedikt“ serviert, und die Kursteilnehmer erhielten eine Exkursion, um mehr über die Karpfenzucht in den Klosterteichen zu erfahren. Während der Feier im Klostergarten wurden einfache saisonale Backwaren mit saisonalen Früchten, Gemüse (Rhabarber) und Quark sowie traditionelle Linzer Torte präsentiert und zur Verkostung angeboten.



Die Zusammenfassung der Teilnehmerzahlen (Kategorien „Öffentlichkeit und Jugend/Studenten“) basiert wiederum entweder auf den Anwesenheitslisten vor Ort, Gruppenfotos oder der Anzahl der bei den Veranstaltungen verteilten Verkostungsproben.

Veranstaltung am 9. Juni 2025, Žďár nad Sázavou – 42 Personen (Öffentlichkeit und Jugendliche)

Veranstaltung am 14. Juni 2025, Žďár nad Sázavou – 100 Personen (Anzahl der zubereiteten Verkostungsportionen), insgesamt ca. 1.500 Personen bei der Veranstaltung

Veranstaltung am 22. Juni 2025, Vyšší Brod – ca. 60 Personen (allgemeine Öffentlichkeit und Jugendliche)

Veranstaltung am 25. Juni 2025, Vyšší Brod – 34 Personen (allgemeine Öffentlichkeit) und 18 Personen (Jugendliche, Köche und Begleitpersonen auf dem Ausflug)

Hinweis Aufgrund der großen Resonanz wird erwartet, dass die Kurse für Jugendliche in den kommenden Jahren an beiden Standorten fortgesetzt werden. Mehrere Schulen in der Tschechischen Republik und anderen Zisterzienserklösterregionen, insbesondere Zwettl in Niederösterreich (vor allem im Zusammenhang mit der traditionellen Karpfenzucht und Fischerei in dieser Region), haben ebenfalls Interesse an diesem Modell der Erlebnispädagogik in Verbindung mit der Gemeinschaft bekundet. Die im Rahmen des Projekts entwickelten Unterrichtsmaterialien sind frei verfügbar. Zusätzlich zu einer Online-Datenbank mit Rezepten, die durch Recherchen in Zisterzienserklöstern und Gedächtnisinstitutionen gewonnen und auf der Website der Paris Lodron Universität Salzburg veröffentlicht wurden, werden ausgewählte Rezepte in einem thematischen Kochbuch veröffentlicht.



(Žďár nad Sázavou, CZ)



Vyšší Brod (CZ)

Realisiert im Rahmen des Projekts „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“, das vom Programm „Kreatives Europa“ unterstützt wird.

@MAS Rozkvět, z.s.

Projektnummer: 101099194

Projektakronym: CulHerCis22

Projektname: Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa Aufruf:

CREA-CULT-2022-COOP

Das Projekt wird vom Programm Kreatives Europa der Europäischen Union unterstützt. Finanziert durch die Europäische Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur Bildung, Audiovisuelles und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.